Preparación de la leche de soja

Pueden utilizar soja blanca / amarilla seca o previamente puesta en remojo, entre ½ a 2 hora en agua fría, no es necesario hacerlo, pero notarán que el sabor mejora. Lávenla con agua abundante, les recomendamos. No utilicen el agua del remojo para elaborar la leche. El agua mineral mejorará su sabor.
Si encuentran dificultades para fijar / enroscar el filtro al cabezal, introduzcan parte de los cereales o soja por el orificio del cabezal. Conecten el cable al cabezal, enchúfenlo a la red. Oirán el sonido acústico (bip) se encenderá la luz roja. Aprieten el botón "ein / aus" = encendido / apagado, la lámpara roja parpadeará indicando que el proceso se inicia y finalizará automáticamente después de 20 minutos aproximadamente.
El fin del programa está indicado por las tres señales luminosas (3) que lucen a la vez y durante 30 segundos oirán las señales acústicas (bips). Pulsen el botón "ein / aus" = "inicio / fin" o automáticamente comenzará a mantener caliente la leche / café durante 5 horas. Desenchufen el cable. Saquen el cabezal de la jarra de agua y déjenlo enfriar en el recipiente de enfriado. Pueden colar la leche antes de guardarla. Saquen la masa del filtro (okara). Pongan especial cuidado ya que las cuchillas están muy afiladas y el okara está muy caliente. Encontraran más recetas en nuestra web:
www.conasi.biz

Preparación de café

Pongan de 1 a 1 ½ vaso medidor de café en grano en el recipiente filtro, con 1.100 litros de agua. Selecciónenle programa Kafe, lucirá la señal luminosa amarilla, confirmen la puesta en funcionamiento con el botón "ein / aus" La señal luminosa parpadeará y la maquina comenzará a funcionar. El proceso es parecido a la elaboración de leche de soja, pero mucho mas corto, 5 u 8 minutos. Pueden hacer cualquier tipo de café, mezclándolo con cardamomo, clavo u otras especias. Creen sus propias recetas.

Preparación de leche de arroz

Pueden utilizar cualquier tipo de arroz. El que tiene más vitaminas, minerales, etc., tiene es el arroz basmati integral. También se puede utilizar el arroz especial para elaborar leche "Mich Reis" Utilicen él que mas les agrade. Tengan en cuenta los arroces siempre tienen almidón, la leche será más espesa y viscosa que la que venden envasada, ya que está procesada, utilizan menos cantidad de cereal y sufren procesos de transformación.
¾ vaso medidor equivale +- 55g de arroz. Suficiente para 1.100 / 1.300 ml. de agua. Laven el arroz cuidadosamente y traten de quitarle todas las impurezas, piedrecillas, etc. , que pudiese tener. Pongan el arroz directamente en el filtro. El proceso es similar al de la leche de soja. Al conectar el cable al cabezal, lucirá la señal luminosa roja. Pulsen el botón seleccionador "Auswal, seleccionen el programa **Reismilch** se encenderá la luz verde, a continuación pulsen el botón "ein / aus" la señal luminosa verde comenzará a parpadear hasta que el programa finalice automáticamente, indicándolo por medio de las tres señales luminosas que lucirán durante 30 segundos y los bips. Pulsen el botón "ein / aus" para detener la programación o automática o comenzará el mantenimiento de calor de 5 horas. Mas recetas en el recetario de nuestra web.
www.conasi.biz

Preparación de leche de cereales y / o frutos secos

Leches de cereales y frutos secos por ejemplo; avena, arroz, almendras (peladas) o mezclas de algunos o de todos ellos. La cantidad necesaria de cereal es de ½ a 1medida (vaso medidor) dependiendo de lo espesa que deseen que ésta sea. Los cereales / frutos secos pueden estar en remojo máximo ½ hora, recuerden que la leche será más densa y viscosa. Una vez lavados o escurridos (si han decidido ponerlos en remojo) pongan los que quepan en el filtro, enrósquenlo en el cabeza, el resto introdúzcanlos por el orificio del cabezal.

Reclamaciones y garantía.

Si tienen alguna reclamación sobre el electrodoméstico que han adquirido sigan las instrucciones que le indicamos a continuación.

1. Pónganse en contacto con el servicio de atención al cliente y explíqueles los problemas. Nuestro servicio tratará de aclararles las causas del problema.
2. En caso de devolución deben enviar el electrodoméstico en el embalaje original. **Los gastos de devolución correrán a cargo del cliente y el aparato no debe de haberse utilizado.**
3. Los gastos de envío al servicio técnico durante el periodo de garantía corren a cargo del cliente. Después de la reparación, le devolveremos el paquete con un servicio de mensajería a cargo de nuestro servicio técnico.
4. Transcurridos los 2 años de garantía los gastos de la reparación y transporte corren a cargo del cliente.

La garantía de 24 meses comienza después de la fecha de adquisición del electrodoméstico.

5. Los daños ocasionados durante el transporte están excluidos de la garantía. **El documento de garantía es la factura con los datos del establecimiento o vendedor, fecha y sello** (opcional)
6. Si reciben la maquina y existen deficiencias en la misma, deben efectuar la reclamación no más tarde de 7 días contados a partir de la fecha de entrega.
7. La garantía no es transferible a otra persona ajena a la compra.

CONASI
servicio@conasi.biz
www.conasi.biz

Magic Bean Classic

aktivplus

Estimado cliente:

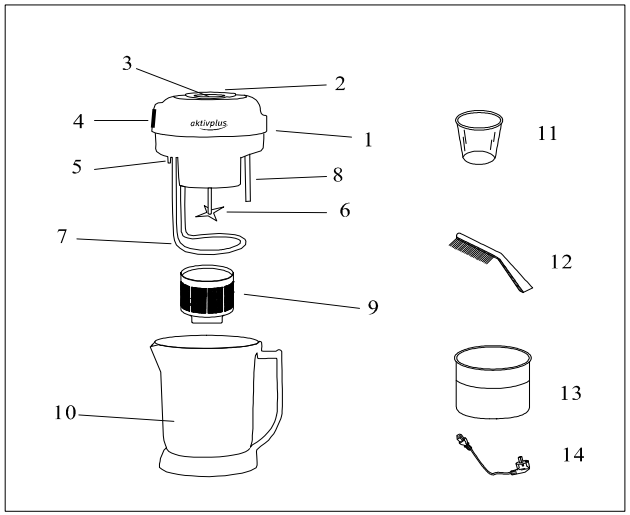
Les presentamos una nueva generación de maquinas elaboradoras de leches vegetales. Les felicitamos por su adquisición, ya que su maquina ha superado todas las pruebas de seguridad y los controles de las leyes vigentes en la CE. Las conexiones están libres de plomo siguiendo las últimas directrices (2005) de la CE.
Les rogamos que lean detenidamente éste manual de instrucciones y consejos antes de comenzar a utilizarla. Les ayudará a resolver las pequeñas dudas que puedan surgirles. Si a pesar de lo que aquí explicamos necesitan alguna otra aclaración, no duden en ponerse en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

CONASI
info@conasi.biz
www.conasi.biz
Tfno: 619524895

Éste electrodoméstico ha sido diseñado para el uso domestico, si se utiliza para fines industriales (restaurantes, bares, cantinas, gastronomía, etc.) perderán la garantía.

Magic Bean forma parte de una nueva generación de maquinas para elaborar leche vegetal., en la que se ha puesto especial énfasis en el resultado final, **la leche vegetal**. Por ese motivo la programación está basada en el "Método Cornell" Universidad Illinois (USA) Método que se diseñó, para que las leches vegetales sean perfectamente asimilables, de fácil digestión, mantengan las propiedades originales de los ingredientes y a su vez sean de gran calidad. Al no estar pasteurizada, la leche contiene muchos más minerales, vitaminas y oligoelementos que las leches envasadas. Puede conservarse entre 4 y 6 días en el frigorífico. El proceso está totalmente digitalizado.

Descripción del electrodoméstico y datos técnicos.



1. Cabezal de la maquina.
2. Orificio para introducir o agregar ingredientes tales como; canela, vainilla, sirope de arce, etc.
3. **Display equipado con:**
   *** Botón seleccionador para los programas** = Auswal
   *** Señales luminosas**: - **Kaffee** = café **color amarillo**.
   - **Reismilch** = leche de arroz, cereales y frutos secos **color verde.**
   - **Sojamilch** = leche de soja **color rojo**.
   *** Botón inicio / fin = ein / aus.**
4. Enchufe para el cable eléctrico.
5. Sensor calorífico.
6. Cuchillas (4) Velocidad de las cuchillas en vacío +- 11.000 vueltas x minuto.
7. Resistencia calorífica.
8. Sensor de temperatura.
9. Filtro (opcional un 2º filtro para cereales)
10. Jarra, capacidad 1,100 L a 1,300 L. Indicando min. y max.
11 y 12 accesorios: vaso medidor (70 g soja seca) cepillos, etc.
13. Recipiente para que enfrie el cabezal.
14. Cable eléctrico.
15. Potencia: 230 V ~ 50 Hz.
16. Consumo eléctrico durante la trituración = 280 W
17. Peso total de la maquina 2.300 Kg

Consejos:

1. Las cuchillas (6) no están separados del cabezal. No dejen que entre agua en el cabezal de la maquina durante la limpieza del mismo.
2. El afilado de las cuchillas es tal, que la soja se tritura microfina.
3. La duración de la preparación de la bebida vegetal dependerá del programa seleccionado. Recomendamos poner en remojo la soja y / o cereales de ½ a 2 horas (máx. 4 horas). Los cereales como arroz, avena, pueden o no ser integrales. No es necesario poner los cereales y / o frutos secos en remojo, si lo hacen pónganlos en agua un máximo 45 minutos.

¡Debido a su programación, Magic Bean, puede elaborar leche de cereales, legumbres, frutos secos o mezcla de ellos, sin necesidad de que hayan estado en remojo!

4. La programación está totalmente automatizada. Introduzcan en el filtro (9) la cantidad de soja y / o cereales. Pongan el agua en la jarra (10) entre min. y max. Conecten el cable eléctrico (14) al enchufe (4) de la maquina. Pulsando el botón **ein / aus = inicio / fin** (3) se activará el procedimiento de calentamiento, filtración y trituración.
5. Los sonidos acústicos (bips) y el parpadeo de las tres señales luminosas indican el fin del programa. Procedan a desconectar el cable eléctrico (14) de la red eléctrica y a continuación del cabezal (4). Saquen el cabezal de la jarra y déjenlo reposar en el recipiente de enfriado (13)
6. Sistema de alarma. Si conectan la maquina a la red eléctrica, sin haber introducido agua en la jarra, todos los indicadores luminosos se encenderán y sonará una alarma acústica (bips).

Por su propia seguridad, les rogamos que lean detenidamente éste manual y lo tengan a mano, para cualquier consulta que pudiese surgirles.

- Magic Bean ha sido diseñada siguiendo las directrices técnicas y leyes de la Comunidad Europea (EEC Directive 73 / 23)
- El electrodoméstico debe ser utilizado con tomas de corriente que cumplan la normativa europea 89 / 336. **¡Atención!** Si utiliza un alargador también éste debe de cumplir las normas de seguridad europeas.
- Mientras esté conectada a la red deberían observarla.
- No lo dejen su maquina al alcance de los niños.
- La maquina de leche vegetal Magic Bean debe estar en una habitación seca, encima de un lugar liso y seguro, como la encimera de la cocina o una mesa y en la posición correcta. El cable no debe quedar colgando.
- Cojan la jarra por el asa y al igual que el cabezal. Al finalizar la leche está muy caliente, corren el riesgo de sufrir quemaduras.
- ¡Atención! Tienen que desenchufar la maquina **antes de**:
  - Salir de la habitación donde ésta se encuentra.
  - Limpieza.
  - Llenarla de agua, soja, etc.
  - **Después** de ser usada.
- No tiren del cable para desenchufarla.
- Recuerden que antes de rellenar la jarra de agua, deben desenchufar la maquina de la red eléctrica. **Eviten que entre agua en el cabezal de la maquina.**
- Cuando el electrodoméstico está funcionando en su interior hay vapor con presión, **nunca deben abrirlo sin haber leído las instrucciones de funcionamiento del mismo.**
- Si el cable de la maquina está deteriorado o el enchufe dañado, tienen que dirigirse al servicio técnico de Aktivplus para que lo reemplacen. Si tratan de abrir o reparar el electrodoméstico Udes mismos, perderán la garantía. Las inspecciones y reparaciones del electrodoméstico han de ser realizadas por un servicio técnico autorizado.
- Una inadecuada utilización o no acorde a las instrucciones de este manual de la maquina Magic Bean, podría causarle daños de los cuales no seremos responsables.

Instrucciones primer uso

1. Pongan el aparato en una superficie lisa.
2. El agua de la jarra (10) entre los niveles (máximo-mínimo) de lo contrario la maquina no funcionará correctamente.
3. Fijen / enrosquen el filtro (9) en el cabezal (3) de la maquina. Tengan especial cuidado de que el cable no quede en la nariz de la jarra de agua / leche.
4. La soja, cereales, etc., deben de lavarse con agua limpia, para eliminar las posibles impurezas que pudiesen tener (arena, piedrecillas, pieles, etc.) Es importante eliminar totalmente la *saponina* de la soja, de lo contrario la leche será amarga. Lávenla hasta que desparezca la espuma.
5. No deben añadir agua ni sacar el cabezal de la jarra de la maquina mientras esté en funcionamiento.
6. La cantidad de soja no debe ser superior 1 ½ vaso medidor como máximo.
7. Finalizado el programa esperen 2 ó 3 minutos, desconecten el cable eléctrico (14) del cabezal (3) y pónganlo en el recipiente de enfriado.
8. Los cereales, legumbres o frutos secos que no quepan o impidan que se enrosque fácilmente el cabezal, introdúzcanlos por el orificio (2) del cabezal (3) dentro del recipiente filtro (9). Esta excepción es debida a que el volumen de los cereales, etc., por lo general, se duplica debido a que han estado en remojo y podrían impedir el correcto ajuste del filtro al cabezal.

Limpieza y mantenimiento

- Procedan a la limpieza del electrodoméstico desenchufándolo de la red eléctrica, esperen unos 15 minutos hasta que se enfríe. Desenrosquen el filtro del cabezal de la maquina. Quiten del mismo los residuos de los cereales, legumbres, etc.
- Eviten tocar las cuchillas están muy afiladas, pongan especial atención al limpiarlas para evitar cortarse o dañarse los dedos. .
- Limpien la parte baja del cabezal con un cepillo y / o una esponja suave. A continuación séquenlo con un trapo. **La parte superior del electrodoméstico (cabezal) nunca debe de entrar en contacto con el agua o sumergirse en ella.** La limpieza de la superficie deben de hacerla con un trapo húmedo. El agua dañaría la electrónica y el motor del electrodoméstico. La humedad en el cabezal podría producir un cortocircuito o mal funcionamiento de la programación.
- No pongan el cabezal boca abajo durante la limpieza.
- La resistencia alcanza temperaturas muy altas, no deben tocarla hasta que se enfríe.
- La parte baja del motor, sensores, filtro, cuchilla, resistencia límpienlos con un cepillo o estropajo no demasiado duro, así evitarán rallar las superficies de los mismos. El filtro puede ponerse en el lavavajillas. La jarra y resto de elementos deben lavarse cuando están fríos, nunca cuando estén calientes. Si los ponen en el lavavajillas acortaran la vida de los mismos, ya que los cambios de temperatura bruscos podrían afectarles.
- Debido a la alta velocidad de rotación de las cuchillas podría moverse el aparato. Tengan siempre la maquina desenchufada cuando no esté en funcionamiento.
- Cuando no utilicen la maquina durante un periodo de tiempo más o menos largo, recomendamos que la guarden totalmente seca, en un lugar ventilado. Manténganla siempre limpia, los residuos de la soja / cereales / frutos secos se pudrirían.